LYSIS INTENSE

Préparation enzymatique microgranulée concentrée pour la macération pelliculaire

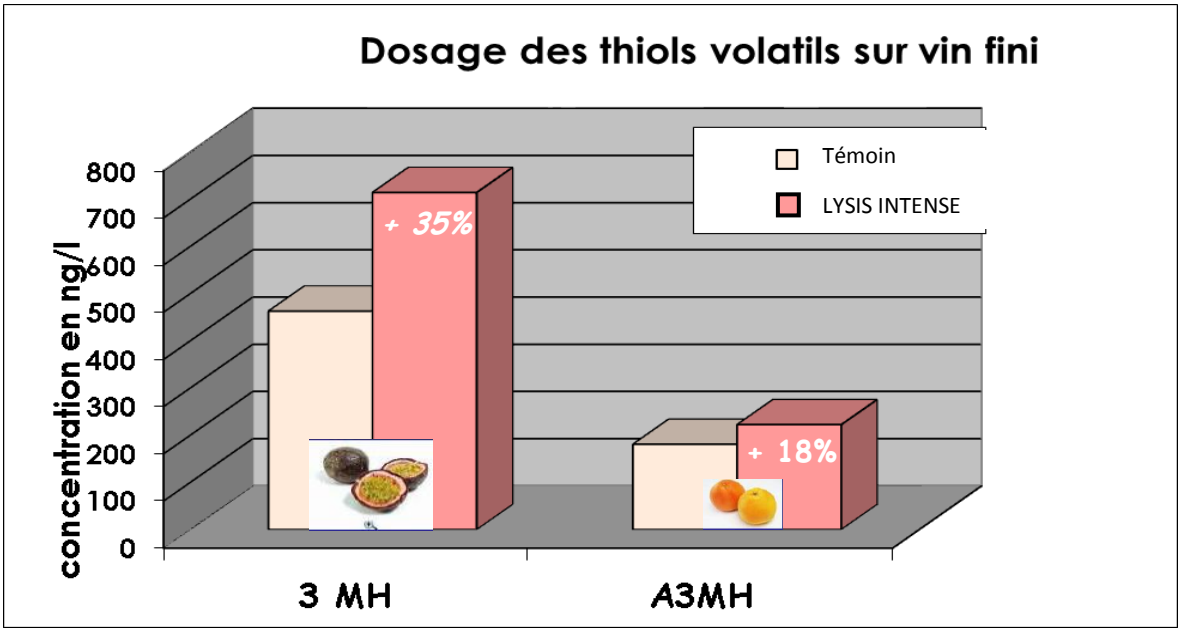
CARACTERISTIQUES

LYSIS INTENSE est une préparation enzymatique microgranulée de pectinases spéciales, et cellulases issue d'*Aspergillus niger*, complémentée par des activités secondaires protéases, parfaitement adaptée à la macération pelliculaire.

LYSIS INTENSE est naturellement pauvre en cinnamoyl estérase et évite ainsi la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dégradation des composés de paroi des cellules végétales pour :
  - Faciliter l'extraction des composés aromatiques
  - Faciliter le pressurage
  - Améliorer la clarification du moût
- Les activités protéases déstructurent les protéines du moût des cépages tels que sémillon ou sauvignon et les rendent plus réactives aux polyphénols et à la bentonite



Seuil de détection pour le 3MH=60 ng/L et pour l'A3MH=4 ng/L

APPLICATIONS

- Macération pelliculaire de raisins blancs et rosés en vue d'obtenir des vins plus aromatiques et fruités

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 4 g/100kg de vendange selon le cépage, la durée et la température de macération.
Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : aucune

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS INTENSE** dans 10L d'eau ou de moût. Epandre sur la vendange avant le pressurage. Laisser en contact 12 à 18 heures entre 12 et 14°C.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Pectinases, cellulases, maltodextrine. Ne contient pas d'OGM.

Activités enzymatiques :

Pectinases (EC 3.2.1.15) > 22 500 AJDU/g
Cellulases (EC 3.2.1.4) > 90 000 mSU/g

CONDITIONNEMENT

Boite de 100g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au delà de la vendange, stocker à une température inférieure à 8°C.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, et utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company